

Apasionados del Pescado Azul

Nos comprometemos con la sostenibilidad marina y apoyamos la pesca local de las Islas. Nuestro pescado azul, cuidadosamente seleccionado, proviene exclusivamente de prácticas pesqueras responsables.



Rabil
Thunnus Albacares



Tuna
Thunnus Obesus



Peto
Acanthocybium Solandri



Bonito Listado
Katsuwonus Pelamis



Medregal
Seriola lalandi



Atún Rojo (Patudo)
Thunnus Thynnus



Atún Blanco (Barrilote)
Thunnus Alalunga



Caballa
Scomber scombrus

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS Y VERDES

Tabla de quesos canarios. 15.00€

Textura de tomates con pescado azul. 14.00€

Escacho de aguacate con cilantro, lima y pimienta fresca. 14.00€



CON BONITO (LISTADO)
KATSUWONUS PELAMIS

Ensaladilla en conserva propia. 14.00€



CON CABALLA
SCOMBER SCOMBRUS

Tacoballa con escabeche cítrico y brotes. 15.00€

Cortes a la brasa sobre roll vegetal y aderezo agridulce. 14.00€

ENTRANTES CALIENTES Y CRUJIENTES

Morena jareada y frita 14.00€

Rabas de calamares fritas y crujientes. 17.00€



CON BONITO (LISTADO)
KATSUWONUS PELAMIS

Arepas en mojo hervido. 14.00€



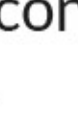
CON RABIL
THUNNUS ALBACARES

Croquetas en dos cocciones. 14.00€

Lomo en láminas a la brasa con tartar de tomates secos. 18.00€

Gyozas con puré de anisados, caldo tostado y majado aromático. 16.00€

TODO CRUDO



CON PATUDO (TUNA)
THUNNUS OBESUS

Láminas de tarantelo con pan de mojo y chutney de tomates. 16.00€

Tartar de lomo de tuna con huevo ecológico. 20.00€

Tartar de lomo con aguacate y cilantro. 20.00€

Tartar de lomo con AOVE, sal y pimienta. 20.00€



CON PETO (TUNA)
ACANTHOCYBIUM SOLANDRI

Cortes laminados con emulsión de aguacate y perejil. 16.00€

Cortes en dados con lima, cilantro y guindilla. 16.00€

PRINCIPALES

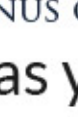
Pulpo a la brasa con mojo y papitas de color. 18.00€

solomillo de vaca al carbón, tostones de papa y verduras salteadas. 24.00€



CON CABALLA
SCOMBER SCOMBRUS

Lomo a la brasa, batata y verduritas especiadas. 16.00€



CON TUNA
THUNNUS OBESUS

Albondiguillas con setas y aceite verde. 16.00€

Arroz meloso con dados especiados, tomates y aromáticas. 18.00€

Solomillo a la brasa con tomates y aromáticas. 24.00€

Ventresca a la brasa ligeramente ahumada. 24.00€



CON BONITO LISTADO
KATSUWONUS PELAMIS

Taco a la brasa con panceta de cochino negro y batata. 17.00€



CON PETO
ACANTHOCYBIUM SOLANDRI

Taco asado a la brasa con mojo de almendra y azafranillo. 24.00€

GUARNICIONES

Ensalada. 6.00€

Papas arrugadas con mojo. 6.00€

ARROCES

Solo fines de semana o por encargo.

Mínimo 2 personas

• Arroz en brasa con lomo de atún rojo (Thunnus Thynnus), tartar de tomate seco y ali oli de hortelana. 22.00€ por pers.

• Arroz en brasa con calamar asado, cebolla caramelizada y ali oli de algas. 22.00€ por pers.

• Arroz en brasa con cochino negro, espárragos verdes y picada de queso con almendras. 22.00€ por pers.

LA MAR DE DULCE

Chocolate en diferentes texturas. 7.00€

Mapa de fresas. 7.00€

Tiramisú aromático. 7.00€

Crema de limón con mimos y frutos rojos. 7.00€

Piña en cinco texturas. 7.00€

SERVICIO

Servicio de pan 2.00€

I.G.I.C. Incluido.



Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CONSÚLTENOS.

